



# Call Contamination Lab Torino **Conservazione del cibo, comportamenti sociali e sostenibilità**

*Dinamiche sociali e comportamenti digitali relativi alla conservazione e all'utilizzo del cibo. Una giornata con il frigorifero.*

**c.lab**  
T O R I N O

# Contamination Lab Torino

Challenge Conservazione del cibo, comportamenti sociali e sostenibilità.

**c.lab**  
T O R I N O

Un progetto di



**POLITECNICO  
DI TORINO**



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO**

In collaborazione con

**Kynerion**  **FABLAB  
TORINO**

# Cos'è il Contamination Lab

I Contamination Lab sono luoghi di contaminazione tra studenti universitari, e non solo, di discipline diverse presenti in tutta Italia. Promuovono la **cultura della sostenibilità e dell'innovazione** con l'obiettivo strategico di ridurre il divario tra il mondo accademico e quello imprenditoriale. I CLab favoriscono la multidisciplinarietà, favorendo percorsi di apprendimento extracurricolari sviluppati con modelli didattici innovativi e sperimentali, e incoraggiando la co-creazione tra Università e il contesto di riferimento. I CLab rientrano nel campo di applicazione e di ricerca dell'Entrepreneurship Education in cui la "contaminazione" è l'elemento portante dell'intero processo e la sua sostenibilità è fondata sull'equilibrio di fattori umani, culturali, economici e ambientali. Da ottobre 2017 anche Torino ha il suo Contamination Lab, che è parte di un più ampio progetto nazionale del MIUR. Il CLab Torino si configura come un ambiente informale e creativo dove seguire un percorso formativo alternativo, dedicato a studenti e dottorandi dell'Università e del Politecnico di Torino per sperimentare nuovi modelli di apprendimento e sviluppare progetti innovativi. Si tratta di un nuovo **percorso di formazione multidisciplinare** offerto

congiuntamente dai due atenei, che mettono a disposizione anche i reciproci mezzi/laboratori/competenze.

In questo percorso vengono forniti gli strumenti per sviluppare idee innovative, stimolando l'imprenditorialità. Si promuove lo scambio e contaminazione tra studenti, docenti e aziende provenienti da settori diversi con l'obiettivo di garantire il superamento dell'impostazione monodisciplinare a favore di un approccio metodologico e operativo interdisciplinare alle tematiche delle sfide tecnologiche, economiche, sociali e culturali.

Gli studenti potranno:

- > lavorare in team multidisciplinari con altri studenti e dottorandi;
- > partecipare a challenge su temi innovativi;
- > collaborare con partner aziendali;
- > accrescere le competenze accompagnati da esperti (ricercatori e soggetti esterni);
- > sviluppare prototipi e modelli di business che possano diventare start-up;
- > accedere agli strumenti dei due atenei;
- > sfruttare il proprio background e ambito disciplinare nel modo più opportuno, dialogando con altri esperti.

## **Challenge "Conservazione del cibo, comportamenti sociali e sostenibilità"**

*Dinamiche sociali e comportamenti digitali relativi alla conservazione e all'utilizzo del cibo. Una giornata con il frigorifero.*

Lo spreco alimentare e l'impatto energetico attribuibili alle abitazioni è rilevante e molti sono i fattori che contribuiscono ad alimentarlo. Il problema del food waste sta emergendo a più livelli sebbene non ci siano ancora soluzioni concrete per contrastarlo. Molte persone nel loro piccolo stanno prediligendo sistemi di vendita sfusa degli alimenti per comprare i quantitativi giusti senza riempire di pacchi le proprie dispense, altri prediligono comprare un po' alla volta nel negozio sotto casa per valutare durante la settimana le quantità necessarie, altri si impegnano a sperimentare ricette con le bucce e gli scarti. Le nuove tecnologie introducono la possibilità di cambiare il modo di progettare gli oggetti della quotidianità. Prendiamo il frigorifero. Questo oggetto è nato nel 1879 e da allora non ha quasi cambiato sembianze. Di fatto si tratta di un armadio refrigerato dove stoccare gli alimenti dimenticandosi spesso di

cosa si nasconde all'interno, alimentando l'enorme problema del food waste che proviene dalle nostre abitazioni. Il frigorifero e la possibilità di stoccare al freddo ha portato alla nascita dei supermercati e di molte delle dinamiche che caratterizzano la società moderna (fare la spesa una volta a settimana, programmare i pasti etc)..

Questa challenge intende indagare nuovi modi di conservare gli alimenti che rispondano meglio alle caratteristiche di ciò che viene conservato e valutare/prevedere il relativo impatto sulle dinamiche domestiche e sulle abitudini degli utenti.

Se il frigorifero si inserisce perfettamente in un modello basato sul poco tempo da dedicare alle faccende domestiche, promuovendo alimenti pronti contenuti in plastica e tonnellate di packaging, a quali dinamiche potrebbero portare l'introduzione di nuovi sistemi di conservazione degli alimenti?

In questa challenge si potranno mettere a sistema le seguenti attività:

- > indagare il comportamento degli utenti e le dinamiche che ruotano intorno al frigo, fino a stabilire dei pattern di utilizzo che possano essere "tradotti in progetto".
- > valutare le caratteristiche di frutta e verdura contenute, dei prodotti caseari, carne e pesce, differenziandone le caratteristiche e le esigenze di conservazione;
- > ripensare il frigorifero aiutandosi con nuove tecnologie per raccogliere dati;

Come comprare di meno e programmare meglio la settimana? In che sistema di prodotti e servizi dovrebbe inserirsi il vostro progetto per funzionare? In quest'ottica la challenge del CLab Torino ha lo scopo di fornire ai giovani delle due università torinesi la possibilità di riflettere sulle possibili soluzioni per garantire una maggiore rispondenza del nuovo sistema prodotto-servizio e di sostenibilità per la comunità.

Gli studenti si organizzeranno in team multidisciplinari composti da 5 partecipanti con competenze complementari, a cui sarà richiesto di sviluppare una nuova visione sul tema della conservazione del cibo in ambito domestico per definire le basi di una sperimentazione sostenibile con il coinvolgimento degli studenti e del sistema universitario torinese.







## Call to action per gli studenti

Il Contamination lab sta cercando studenti che abbiano voglia di cimentarsi su questo tema.

*Pensi di poter proporre delle idee per ridurre lo spreco alimentare proveniente dalle abitazioni?*

*Sei pronto ad abbandonare l'immaginario legato al frigorifero come totem?*

*Pensi sia giunto il momento di sviluppare la tua idea di un nuovo approccio alla conservazione del cibo?*

*Vuoi contribuire alla progettazione di un nuovo scenario domestico legato alla preparazione e alla conservazione degli alimenti in modo flessibile e sostenibile?*

Qualunque sia il tuo background, se sei uno studente di UniTO e PoliTO (magistrale o dottorato) puoi dire la tua partecipando alla Challenge per ideare nuovi modelli di conservazione del cibo in ambito domestico. Ci piacerebbe che gli studenti provengano da percorsi diversi per ottenere una vera contaminazione!

Abbiamo bisogno di studenti di biologia, chimica, fisica, economia e management, architettura, ingegneria ambientale, design, sociologia, psicologia, antropologia ma anche informatica, giurisprudenza, data analysis, data design, UX, UX design, ingegneria meccanica, elettronica, energetica, gestionale, esperti di Cyber Physical Systems, e altri ancora.

L'attività di team working è fondamentale per portare avanti l'idea progettuale come momento di scambio richiesto dalla filosofia CLab. Gli studenti si contaminano reciprocamente definendo un linguaggio condiviso e imparano a lavorare con esperti di altre discipline. Gli studenti saranno seguiti da Tutor e Mentor che forniranno revisioni periodiche e valuteranno gli step intermedi dei team attraverso presentazioni del lavoro e consegne degli elaborati. I laboratori dei due atenei sono messi a disposizione del progetto CLab, dando il supporto necessario ai singoli gruppi per lo sviluppo dell'idea progettuale.

La prima Challenge del Clab si è svolta in collaborazione con Iren e ha portato gli studenti a sviluppare 8 idee innovative sul tema della mobilità elettrica.

Per partecipare inviaci la tua candidatura su Apply Polito.

[LINK](#)

Non dimenticare di allegare il curriculum e una lettera motivazionale per partecipare al laboratorio!

## Saluti istituzionali CLabTo



**Emilio Paolucci**

Politecnico di Torino  
DIGEP -Dipartimento di  
Ingegneria Gestionale e  
della Produzione

**Keyword:**

*Innovazione,  
imprenditorialità*



**Germano Paini**

Università degli Studi  
di Torino  
Dipartimento di Culture,  
Politica e Società

**Keyword:**

*Digital innovation  
sviluppo digitale, servizi*

## I nostri docenti



**Davide Ricauda  
Aimonino**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento di  
Scienze Agrarie, Forestali e  
Alimentari.

**Keyword:**

*Impianti alimentari,  
efficienza energetica*



**Cristina Mosso**

Università degli Studi  
di Torino  
Psicologia Sociale

**Keyword:**

*Team building,  
leadership*



### **Marco Masoero**

Politecnico di Torino  
Dipartimento di Energia

#### **Keyword:**

*Apparecchi di  
refrigerazione, gas  
refrigeranti*



### **Fulvio Corno**

Politecnico di Torino  
Dipartimento di  
Automatica e  
Informatica

#### **Keyword:**

*Internet of Things,  
artificial intelligence*



### **Luca Cocolin**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento di  
Scienze Agrarie, Forestali e  
Alimentari.

**Keyword:**

*Microbiologia degli  
alimenti, salute*



### **Giuseppe Zeppa**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

**Keyword:**

*Alimenti funzionali,  
composti volatili*



### **Barbara Loera**

Università degli Studi  
di Torino  
Dipartimento di  
Psicologia

#### **Keyword:**

*Atteggiamenti e  
comportamenti  
alimentari*



### **Cristina Peano**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

#### **Keyword:**

*Etilene, maturazione*





**Nadia Tecco**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

**Keyword:**

*Distributori automatici,  
alimentazione sana*



**Egidio Dansero**

Università degli Studi  
di Torino  
Dipartimento di Culture,  
Politica e Società

**Keyword:**

*Sostenibilità*



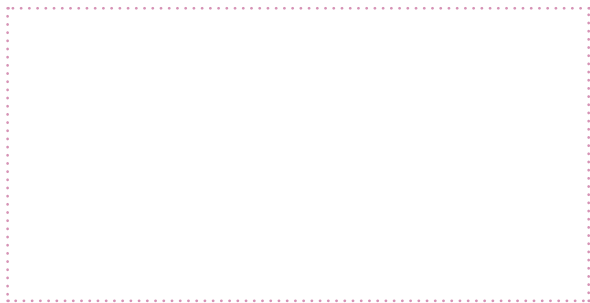
## **Davide Ricauda Aimonino**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

Davide Ricauda Aimonino è ricercatore confermato in Meccanica Agraria presso il DiSAFA. Laureato in ingegneria elettronica presso il Politecnico di Torino nel 2004, ha conseguito il titolo dottore di ricerca in Scienze Agrarie, Forestali ed Agroalimentari conseguito presso l'Università di Torino (2008).

Titolare dei corsi di Macchine e Impianti dell'Industria Alimentare e di Food Packaging Equipment presso il DiSAFA. Le principali attività di ricerca riguardano metodologie innovative per la progettazione, il monitoraggio ed il controllo di impianti per l'industria agroalimentare; metodi fisici per la valutazione qualitativa dei prodotti agroalimentari; l'applicazione di sistemi ad elevato grado di automazione in agricoltura; agricoltura di precisione; elettrificazione di macchine agricole.

## Le tue tag



**impianti alimentari**

agricoltura di precisione

**efficienza energetica**

macchine agricole "smart"

nuove tecnologie per  
la surgelazione ultrarapida

**refrigerazione domestica ed industriale**

macchine agricole elettriche

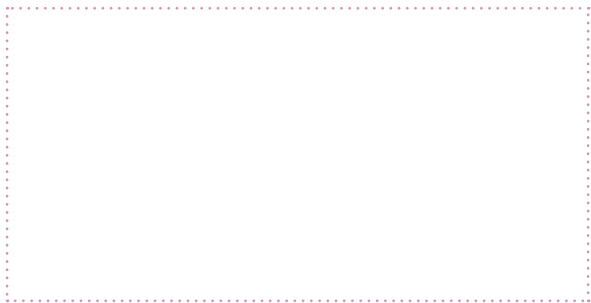


## **Cristina Mosso**

Università degli Studi  
di Torino  
Dipartimento di  
Psicologia

Cristina O. Mosso è Professore Associato in Psicologia Sociale presso il Dipartimento di Psicologia dell'Università degli Studi di Torino, dove insegna Psicologia Sociale e Psicologia dei gruppi. Tra gli interessi di ricerca: la legittimazione delle ideologie discriminanti, il senso di appartenenza e la riduzione dello stereotipo in contesti situati. Ha collaborato con il Politecnico di Torino per la realizzazione di laboratori multidisciplinari nella formazione e valutazione dei gruppi di lavoro.

## Le tue tag



**team group**  
risorse personali    dinamiche di gruppo

**leadership**  
metodo    comunicazione

collaborazione    **ruoli**  
orientamento alle relazioni

**competenze**    multidisciplinarietà  
orientamento al compito

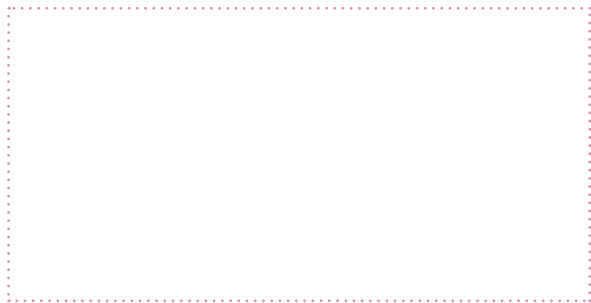


## **Marco Masoero**

Politecnico di Torino  
Dipartimento di Energia

Marco Masoero, nato a Torino nel 1954, ingegnere con studi universitari al Politecnico e alla Princeton University (USA), è professore ordinario di Fisica Tecnica nel Dipartimento Energia "Galileo Ferraris" del Politecnico di Torino, di cui è stato direttore per due mandati. È International Faculty Affiliate nel Department of Mechanical and Industrial Engineering della UIC (University of Illinois at Chicago). È referente del Rettore per i rapporti con gli Ordini Professionali. Da oltre quattro decenni svolge attività di insegnamento, ricerca e consulenza relative agli impianti termotecnici, alla sostenibilità energetico-ambientale negli edifici e nell'industria, nonché all'acustica applicata e all'ingegneria del suono.

## Le tue tag



### **apparecchi di refrigerazione** catena del freddo

nuovi gas refrigeranti

efficienza energetica

**buco dell'ozono**

effetto serra

analisi del ciclo di vita di un prodotto



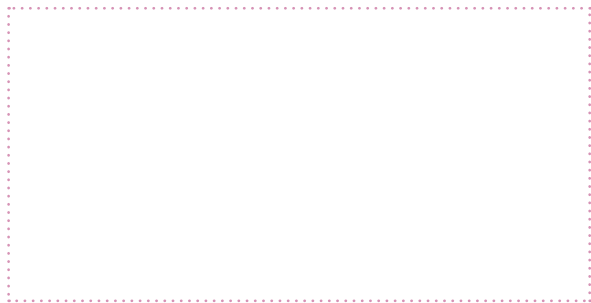
## **Fulvio Corno**

Politecnico di Torino  
Dipartimento di  
Automatica e  
Informatica

Fulvio Corno è Professore Associato presso il Dipartimento di Automatica e Informatica del Politecnico di Torino. Responsabile del gruppo di ricerca “e-Lite (Intelligent and Interactive Systems)”, che si occupa di Ambient Intelligence, Human Computer Interaction, Intelligent Systems, Accessibility, Semantic Web Technologies. Lavora sugli ambienti intelligenti (smart home, smart building) da circa 15 anni (quando si chiamavano ancora “domotica” ed il terribile acronimo “IoT” non era ancora stato inventato). Membro di IEEE ed ACM, è autore di oltre 200 articoli scientifici. Associate Editor di IEEE IT Professional e Journal on Reliable Intelligent Environments.



# Le tue tag



## **Internet of Things**

**usability** user experience

ambient intelligence

**intelligent environments**

user expectations

virtual assistant

**Artificial Intelligence**

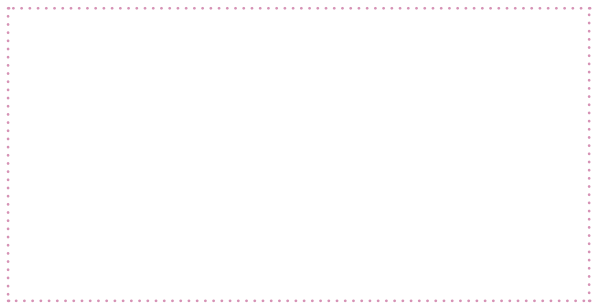


## **Luca Cocolin**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

Professore Ordinario di Microbiologia Agraria presso l'Università di Torino. Dal Settembre 2008, fa parte del Comitato esecutivo dell'International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH) parte dell'International Union of Microbiological Societies (IUMS). Da Gennaio 2008 è Editore Capo dell'International Journal of Food Microbiology. Dal Settembre 2015 è membro del Leadship Team della European Technology Platform Food for Life. Dal Novembre 2016 è il responsabile scientifico per l'Università di Torino nell'ambito del progetto EIT Food. E' coautore di più di 300 lavori a stampa sperimentali e capitoli in libri o edizioni speciali ed ha partecipato a convegni nazionali ed internazionali presentando relazioni o comunicazioni originali.

## Le tue tag



microbiologia degli alimenti  
**microrganismi patogeni**  
qualità microbiologica  
**fermentazioni alimentari**  
microbioma umano interazioni microbiche  
ecologie microbiche  
biologia molecolare sicurezza igienico-sanitaria  
**dieta**  
**salute**

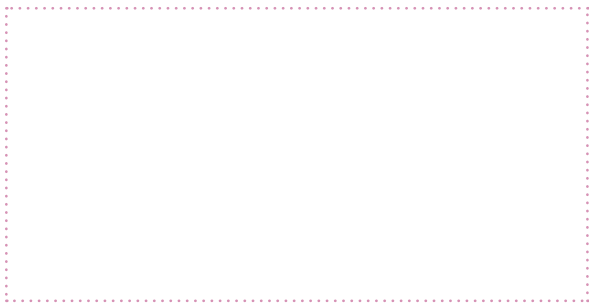


## **Giuseppe Zeppa**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

Giuseppe Zeppa si è laureato nel 1984 in Scienze agrarie presso l'Università di Torino ed attualmente è professore ordinario di Scienze e Tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari - ULF Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari dell'Università di Torino dove si occupa dell'analisi chimica e sensoriale degli alimenti e dello studio relazioni fra la tecnologia di produzione e le caratteristiche compositive e sensoriali dei prodotti alimentari ed in particolare di quelli lattiero-caseari. È titolare dei corsi di 'Analisi sensoriali', 'Tecnologie alimentari I' e 'Tecnologie dei prodotti territoriali' nell'ambito dei corsi di laurea triennale e specialistica in Scienze e Tecnologie alimentari. È autore o co-autore di circa 500 pubblicazioni di tipo scientifico e divulgativo e di un brevetto internazionale.

## Le tue tag



tecnologia casearia  
**alimenti funzionali**  
analisi sensoriale **shelf life**  
packaging  
antiossidanti  
**composti volatili**  
polifenoli **consumer science**



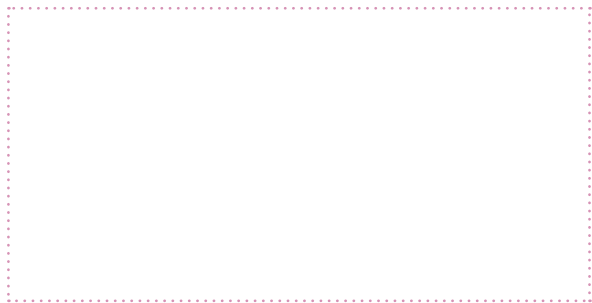
## **Barbara Loera**

Università degli Studi  
di Torino

Dipartimento di  
Psicologia

Barbara Loera è ricercatore in psicometria, abilitata PA di psicometria e di psicologia del lavoro e delle organizzazioni. Si occupa di modelli di analisi dei dati per la spiegazione del comportamento sociale, sviluppo di modelli e strumenti di misurazione delle proprietà mentali, tra cui valori, atteggiamenti, credenze, intenzioni comportamentali, salienze e percezioni. Si è dedicata per molti anni al marketing politico e all'influenza della comunicazione televisiva sulle scelte di elettorali. Ha diretto l'Osservatorio del Nord Ovest, realizzando diversi studi per gli Enti locali, tra cui indagini dedicate alla contrazione e variazione dei consumi in seguito a crisi economiche, e alle false credenze in materia economica e sociale. Attualmente si occupa in misura prevalente di psicologia della salute e in questo ambito sta approfondendo il tema delle scelte alimentari sane e delle loro derive "quasi-patologiche", come food neophobia, food addiction e ortoressia.

## Le tue tag



**comportamenti alimentari**  
credenze  
atteggiamenti **cambiamento dei**  
**comportamenti**  
comportamenti



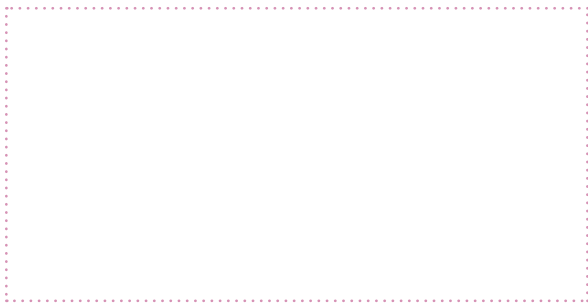
### **Cristina Peano**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

Professore Associato, insegna Qualità e gestione post-raccolta delle produzioni frutticole e Arboricoltura presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (Università degli Studi di Torino). È Direttrice del Master in Sostenibilità socio-ambientale delle reti agroalimentari (UNITO-Cattedra Unesco). Collabora da numerosi anni con le imprese frutticole del territorio italiano per l'ottimizzazione dei sistemi di conservazione post-raccolta e l'introduzione di nuovi materiali per il packaging.



## Le tue tag



**qualità**

frutta ortaggi

**etilene**

maturazione respirazione

**consumo** **conservazione**

traspirazione

**nuove tecnologie**

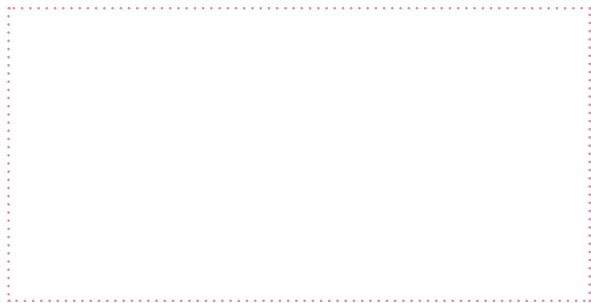


## **Nadia Tecco**

Università degli Studi  
di Torino  
DiSAFA – Dipartimento  
di Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari.

Nadia Tecco è una ricercatrice, docente, consulente nel campo della produzione e del consumo alimentare, della valutazione della sostenibilità dei sistemi alimentari e della gestione delle risorse naturali. PhD in Analisi e governance dello sviluppo sostenibile, la sua esperienza professionale include incarichi presso l'Università degli Studi di Torino, il Politecnico di Torino, l'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'Università Ca' Foscari di Venezia, Regione Piemonte, Fondazione Slow Food per la biodiversità. Attualmente svolge il ruolo di project manager per il Green Office (UniToGO) dell' Università degli Studi di Torino.

## Le tue tag



**UniToGO**  
engagement  
**distributori automatici**  
**alimentazione sana**  
complessità

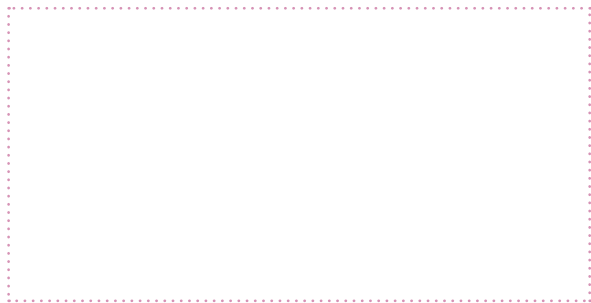


## **Egidio Dansero**

Università degli Studi  
di Torino  
Dipartimento di Culture,  
Politica e Società

Egidio Dansero è professore ordinario di Geografia economico-politica presso il Dipartimento Culture Politica Società dell'Università degli Studi di Torino, dove è docente anche nei corsi di Cooperazione internazionale e di Politiche del territorio e sostenibilità. Si interessa di temi legati allo sviluppo locale sostenibile. È delegato del Rettore per la Cooperazione allo sviluppo e alla Sostenibilità ambientale e coordinatore di UniToGO (Green Office dell'Università di Torino), il cui obiettivo è mettere in pratica la sostenibilità ambientale nell'Università di Torino, intesa come organizzazione e comunità. È coordinatore del progetto interateneo Atlante del cibo di Torino metropolitana e ha fatto parte dei vari percorsi e processi che stanno delineando una politica locale del cibo a Torino.

## Le tue tag



**sostenibilità**  
**territorio**

rappresentazioni territoriali

attori territoriali    spatial analysis

pratiche spaziali e territoriali

**politiche urbane e territoriali**

popular geography e volunteer

geographic informations

**crowdmapping**



# Calendario Challenge

## Didattica (5-8 novembre)

**Via Verdi 8 - Cortile del Rettorato Unito**

### Lunedì 5 novembre

09.00-10.30 Saluti e apertura

10.30-13.00 Davide Ricauda. Il frigorifero

14.00-17.00 Team Building

### Martedì 6 novembre

09.00-11-00 Marco Masoero. *Come funziona un frigorifero?*

11.00-13.00 Fulvio Corno. *Humans vs. the Internet of Things: conciliare tecnologie ed esperienza utente.*

14.00-15-30 Team Building

### Mercoledì 7 novembre

9.00-11.00 Luca Cocolin

11.00-13.00 Giuseppe Zeppa

14.00-16.00 Barbara Loera

### Giovedì 8 novembre

09.00-12.00 Cristina Peana

14.00-15.00 Nadia Tecco ed Egidio Dansero

**Team Working (9 novembre)**  
**Corso duca Duca degli Abruzzi 24,**  
**ingresso Galileo Ferraris (su corso**  
**Montevecchio)**

09.00-13.00 Free Team working al Clik

**Team Working e prototipazione**  
**12-16 novembre)**

***Fablab Torino, via Egeo 16***

**Lunedì 12 novembre**

09.00-13.00 Team working al Fablab  
14.00-16.00 Presentazione intermedia

**Martedì 13 novembre**

09.00-13.00 Team working al Fablab

**Mcoledì 14 novembre**

09.00-13.00 Team working al Fablab

**Giovedì 15 novembre**

09.00-13.00 Team working al Fablab

**Venerdì 16 novembre**

09.00-13.00 Team working al Fablab



# **Final Pitch (19 novembre)**

## ***Via Verdi 8***

09.00-13.00 Saluti, pitch e premiazione





**c.lab**  
TORINO

Un progetto di:



**POLITECNICO  
DI TORINO**



**UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TORINO**

In collaborazione con

**Kynerion**  **FABLAB  
TORINO**